



Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg



Foto: Stuttgart Marketing GmbH

Küche

Die Küche Baden-Württembergs, das auch als Genießerland bezeichnet wird, ist besonders von ihrem französischen Nachbarn beeinflusst. Doch auch die vielfältige Natur und das fruchtbare Klima tragen zu der guten Reputation bei. Immerhin ist Baden-Württemberg der größte deutsche Obstmarktproduzent und Vermarkter. Die drei größten Anbauregionen Bodensee, Neckar-Tauber und Rheinebene umfassen etwa 30 Prozent der gesamten deutschen Obstanbaufläche. Neben dem Anbau von Obst produzieren die heimischen Bauernhöfe frisches Gemüse, Fleisch und Getreide. Von dieser Vielfalt der einheimischen Produkte profitiert im Besonderen die regionaltypische Küche. Klassische Gerichte wie Spätzle, Maultaschen oder Schupfnudeln erfreuen nicht nur Baden-Württemberger, sondern auch internationale Genießer.

Heimatland der Spitzenküche

Darüber hinaus ist in Baden-Württemberg auch die Spitzengastronomie stark vertreten. In keiner anderen Region Deutschlands gibt es so viele mit Gourmetsternen ausgezeichnete Restaurants. Der berühmte Gastro-Führer Guide Michelin hat daher im Jahre 2007 54 Sternerestaurants in Baden-Württemberg ausgezeichnet. Zudem bereitet der seit 18 Jahren beste Koch Deutschlands, Harald Wohlfahrt, seine Menükompositionen in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn zu.

Wein- und Bierkultur

Baden-Württemberg ist aber nicht nur für sein gutes Essen, sondern auch für seine Trinkkultur bekannt. So nimmt beispielsweise Wein traditionell einen hohen Stellenwert ein. Die Sonderkultur prägt das baden-württembergische Landschaftsbild enorm. Geachtete badische Anbauggebiete sind Tauberfranken, Kraichgau, Kaiserstuhl, Breisgau, Tuniberg sowie die Badische Bergstraße. Auf einer Rebfläche von 16.000 Hektar werden 500 bis 600 verschiedene Weine erzeugt.

Doch nicht nur der badische Landesteil ist für seine Weinsorten bekannt. In Württemberg, dem viertgrößten Weinanbaugebiet Deutschlands, werden in den Neckarlagen zwischen Stuttgart und Heilbronn die beliebten Trauben geerntet. Kennzeichnende Rebsorten für das württembergische Weinland sind der Trollinger und der Schillerwein.

Aber auch für Biertrinker hat Baden-Württemberg regionale Spezialitäten zu bieten. Obwohl in den insgesamt 169 Brauereien das Reinheitsgebot von 1516 eingehalten wird, spiegelt jedes Bier den Charakter der eigenen Region wider. Der Biergeschmack ist, wie Kenner wissen, nicht nur von den verwendeten Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe determiniert, sondern auch von der Kunst des Braumeisters sowie der Zusammensetzung des Brauwassers. Über die Landesgrenzen hinaus berühmte Sorten sind das Alpirsbacher Klosterbräu, das Stuttgarter Hofbräu, das Dinkelacker, das Rothaus Tannenzäpfle und das Fürstenberg. Letzteres erhielt im Jahr 2008 die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswissenschaft, den Bundesehrenpreis für Bier. Die Brauerei Fürstenberg verfolgt den Leitgedanken *Wir brauen Heimat und das bleibt auch so*. Auch das *Tannenzäpfle* der Badischen Staatsbrauerei



Landeszentrale für politische Bildung Baden-Württemberg

Rothaus ist mit seinen konsumierten 937.000 Hektolitern pro Jahr und einem Jahresumsatz von 88,2 Millionen Euro ein beliebtes Getränk.

[Nach oben](#)